La Coopérative paysanne de Belêtre

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l’initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td>Localisation</td><td>Année de création</td><td>Contact</td></tr>
<tr><td>Coopérative paysanne de Belêtre</td><td>4 Belêtre
37310 Dolus-le-sec (Indre-et-Loire)</td><td>Projet collectif créé fin 2014 / Transformation en SCOP en 2016</td><td>02 47 19 12 60

cooperative@beletre.org</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="2">Qui est à l’initiative ?</td><td colspan="2">Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cinq porteurs de projet : Mathieu Lersteau, Marion Faure, Lucie Thieriot, Étienne Fort et Martin Desplat</td><td colspan="2">Ferme collective biologique et paysanne en autogestion / Société coopérative (SCOP)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td>Sources de financement</td><td colspan="2">Chiffre d’affaires</td></tr>
<tr><td>SCOP, SARL coopérative ouvrière de production</td><td>Vente de pains, farines et légumes
Adhérents de AMAP de Belêtre
Soutien de Terre de Liens pour l’acquisition foncière : terres et bâtiments appartiennent à la foncière Terre de Liens
(Accompagnement possible par des réseaux de l’agriculture paysanne (ADEAR) et de l’ESS)</td><td colspan="2"><table><tr><td></td><td>CA</td><td>Résultat Net</td></tr><tr><td>2022</td><td>245 164e</td><td>-572e</td></tr><tr><td>2023</td><td>216 729e</td><td>24 978e</td></tr><tr><td>2024</td><td>166 848e</td><td>13 310e</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Type d’actions menées</td><td colspan="4">1. Maraîchage biologique diversifié : 3 hectares une cinquantaine de légumes de saison
2. Culture de céréales : blé, seigle, sarrasin et petit épeautre
3. Transformation en farine et pain au levain : céréales moulués à la ferme en farines semi-complètes grâce à un moulin à meule de pierre. Farines transformées en pain pur levain, pétri à la main et cuit au four à bois
4. Vente en circuits courts et AMAP : légumes distribués toute l’année sous forme de paniers hebdomadaires, exclusivement pour l’AMAP de Belêtre, pain et farine distribués dans certains points de ventes proches de la ferme, et dans l’agglomération de Tours
5. Organisation de soirées pizza à la ferme : un vendredi par mois, à partir de produits locaux, et pizzas cuites au four à bois</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td><td>Comment se déroule la récupération ?</td><td>Périmètre de collecte des produits bruts</td><td colspan="2">Logistique</td></tr>
<tr><td>Les produits sont cultivés, récoltés et transformés directement par les membres de la coopérative sur la ferme</td><td>Production issue exclusivement de la ferme</td><td colspan="2">Transformation sur place : moulin à meule de pierre, four à bois

L’équipe est actuellement composée de dix personnes</td></tr>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="4">Terre de Liens / AMAP de Belêtre et ses adhérents / Biocoop et magasins bio locaux / Consommateurs</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="2">Objectifs principaux</td><td colspan="2">Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="2">Développer une agriculture paysanne et biologique : agroforesterie, bocage et divisions parcellaires…
Expérimenter un fonctionnement coopératif et horizontal
Favoriser les circuits courts et l’autonomie alimentaire Préserver la terre comme bien commun</td><td colspan="2">Consommateurs locaux / Adhérents AMAP / Membres de la coopérative</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td colspan="2">Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Farines : Farine de blé, Farine de seigle, Farine de petit épeautre

Pain bio au levain naturel :
Pains de campagne (farines de blé et seigle en mélange) nature, aux noix ou aux graines (lin et tournesol)
Pains de seigle, de petit épeautre
Pain sans gluten au sarrasin et graines de lin</td><td colspan="2">Les légumes sont vendus exclusivement en AMAP, les paniers sont distribués toutes les semaines à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30

<u>Point de vente (pain et farine) près de la ferme</u> :
- Manthelan : Ferme Les Champs Dons, le 1er et 3e samedi du mois de 9h à 13h *
- Tauxigny : Bistroquépicerie le Tauxigny, un vendredi et samedi sur deux
- Truyes : Jardin de la Rosée des Prés, le vendredi de 17h à 19h *
- Saint Branchs : Ferme la Branche à Fruits, le samedi de 9h à 12h entre septembre et mai *
- Sepmes : Ferme du Cabri au Lait, le samedi de 9h30 à 12h *
- Loches : Les Paniers d'Angélique, le mardi / Épicerie Mini Ma Liste, le mardi</td><td>64 hectares exploités depuis 2020 dont maraîchage, céréales et boulangerie paysanne

Les volumes de production se sont développés progressivement pour passer de 80 à 400 kg de pain/semaine et de 25 à 80 paniers de légumes/semaine</td></tr>
</table>

		* * sur commande uniquement *<u>Points de vente dans l'agglomération de Tours et ses alentours :</u>* Biocoop d'Amboise, le mardi Coop Nature Chambray, le mardi à Chambray-lès-Tours Biolinet, le mardi et le vendredi à Montlouis-sur-Loire Coop Nature Tours Centre, le mardi et le vendredi à Tours (centre-ville) Mont'Paysan, le vendredi à Montlouis-sur-Loire Les Vergers de Choisille, le vendredi à Mettray	
Description synthétique	La Coopérative paysanne de Belêtre est une ferme collective biologique de 64ha située à Dolus-le-Sec en Indre-et-Loire. Elle a été créée en 2014 puis transformée en SCOP en 2016, et repose sur un fonctionnement horizontal où les associés sont à la fois salariés et co-gérants. La structure développe plusieurs activités : maraîchage biologique, culture de céréales, meunerie et fabrication artisanale de pain au levain cuit au feu de bois. Les produits sont principalement distribués via des AMAP et des circuits courts.		
Enjeux et questions soulevées	- Enjeu de transmission et de renouvellement des générations agricoles dans les modèles collectifs / Difficulté potentielle d'investissement ou de transmission si la structure ne possède pas directement le foncier - Vulnérabilité face aux aléas climatiques impactant directement les productions agricoles biologiques - Nécessité de sensibiliser et fidéliser les consommateurs aux circuits courts et aux produits paysans locaux car dépendance aux circuits courts et à l'engagement des consommateurs (AMAP) - Question de l'autonomie foncière de la coopérative : peut-elle réellement maîtriser son développement sans être propriétaire des terres ? - Enjeu du reste au champ : Existe-t-il des pertes ou des surplus laissés au champ ? L'ensemble de la production céréalière peut-il être transformé et valorisé ? Si ce n'est pas le cas, quelles sont les capacités et contraintes de stockage ? Qu'en est-il de la gestion des légumes produits sur la ferme ? Un projet de transformation des légumes est-il envisagé à l'avenir ? - Comment ont-ils résisté à la crise du Covid : 0€ de CA en 2021 ? Aides et subventions ou trésorerie ? Pose question de la dépendance aux aides.		